



## 日, REACH 2010년도 도입 예정 화학물질 수출입 및 제조 관련 규제 도입

일본 정부는 2010년도에 화학물질을 취급하는 기업에 모든 화학물질의 제조, 수입량, 용도에 대해 연 1회 보고를 의무화하는 새로운 규제를 도입할 예정이다.

이는 국제적인 규제강화의 흐름에 따른 것으로, 폭넓은 업종의 기업에 영향을 미칠 것으로 전망된다.

신규제 내용으로는 건강이나 환경에 위험을 미칠 우려가 있는 화학물질의 관리를 엄중히 하기 위해 마련한 것으로, EU의 화학물질규제인 REACH와 유사하다.

신규제는 화학물질심사규제법을 개정해 도입

할 예정이며 지난 달 23일에 경제산업성, 환경성, 후생노동성의 합동심의회에서 법 개정안을 정리, 내년 국회에 제출할 방침이다.

현 규제는 화학물질심의조사규제법이 제정된 1973년 이후에 만들어진 화학물질 1천1백종을 대상으로 유해성 등의 데이터 제출을 기업에 요구해 안전성을 심사하고 있다.

신규제는 기존 물질도 포함한 2만개 이상의 화학물질이 대상이 되며, 기업은 연간 제조량이나 수입량·용도·유해정보를 국가에 보고할 의무가 있다.

국가는 기업으로부터 국내의 제조량이나 수입량, 용도의 정보를 정기적으로 모아 총량을 파악한다.

배출이 많은 것이나 안전성 등이 확인되지 않는 물질을 우선평가 화학물질로 지정해 범위를

좁히고 더 상세한 안전성평가를 요구하게 된다.

신 리스트의 물질에 대해서는 화학물질 등 안전 데이터시트(MSDS)는 2009년 9월, 배출 이동량신청(PRTR)은 2010년 9월부터 의무화될 예정이다.

신제도 도입시 대상 기업은 화학 제조업체나 상사 뿐만 아니라 자동차, 전기 등을 포함해 수천 개사에 달할 것으로 보인다.

경산성은 우선적으로 안전성을 평가하는 물질을 약 1천종으로 압축할 경우에도 기업이 부담하는 검사비용은 약 40억엔이 될 것으로 예측하고 있다.

한편 유럽에서는 작년 6월부터 모든 화학물질의 유해성 조사를 기업이 하도록 하는 신규제가 시작됐으나, 일본의 경우에는 국가가 중요하다고 판단한 화학물질에 한해 기업에 의한 유해성 조사를 의무로 했다.

이 때문에 약 2만 종 있는 화학물질 중 실제로 유해성 조사를 실시하는 것은 현재와 동일한 정도인 1천종 정도에 그칠 것이며, 나라에 신고하는 화학물질도 수입량이 일정 이상의 것에 한정하기 때문에 실제로 신고할 필요가 있는 것은 5

천종 전후에 그칠 것으로 산케이 신문은 예상하고 있다.

### 태국, 내년부터 플라스틱제품 표준화 제품 안전성 효과 기대

플라스틱 제품은 일상생활 전반에 걸쳐서 폭넓게 사용되는데, 품질 수준이 적합하지 않아 인체와 환경에 유해한 영향을 주고 있는 경우가 있다.

태국산업표준협회(The Thai Industrial Standard Institute : TISI)는 정부·기업·사회가 지속적으로 경쟁력을 강화하도록 하기 위해 여러 제품에 강제적인 표준화를 지정하는 기관으로, 표준 개발 및 제품인증 등의 업무를 진행하고 있다.

표준개발로는 국내표준 개발 업무로 TISI는 태국의 산업, 무역, 경제 수요와 성장에 부합하도록 강제적 또는 자발적인 태국산업표준을 개발한다. 또한 ISO(International Organization for Standardization), IEO(International Electrotechnical Commission), FAO·WHO 식품표준프로그램(Codex Alimentarius Commission) 등의 국제표준개발에 참여하고 있다.

TISI의 제품 인증은 자발적 인증과 강제적 인증 마크의 두 가지로 구분되고 있다.

제품 표준이 정해지지 않은 품목에 대해 TISI는 제품 등록을 잠정적인 인증의 종류로 시행하고 있다.

#### 인증마크



자발적 인증 마크

강제적 인증 마크



무역 활성화를 위해 TISI는 일본(JIS 마크), 독일(전자제품 VDE), 스리랑카, 필리핀, 남아프리카공화국 등으로부터 해외 검증기관으로 지정돼 있다.

TISI는 태국환경협회와 협력해 제품에 녹색라벨을 붙이도록 하고 있으며 이런 녹색라벨은 환경오염을 줄이고, 제조업체들이 깨끗한 기술을 사용하도록 장려하고 있다.

최근 TISI는 음식과 접촉하는 모든 플라스틱 제품, 즉 플라스틱 용기·플라스틱 빨대·플라스틱 병·플라스틱 비닐 등에 대한 표준화를 추진하고 있으며 또한 음식과 상관없는 나일론 줄, 플라스틱 쓰레기통, 플라스틱 자루 등에 대해서도 표준화가 이뤄지고 있다.

이런 표준화의 초점은 안전성, 제품 소재가 음식 및 인체에 해롭지 않도록 하는데 있으며, 올해 안에 확정돼 2009년부터 발효 예정이다.

따라서 플라스틱 관련 제품을 취급하는 국내 업체도 태국의 제품 표준화 정책에 주목할 필요가 있다.

**美, 비스페놀A 자궁착상을 떨어뜨릴 수 있어**  
생식의학학회 연례회의 발표

아기 젓병과 기타 플라스틱 식품포장재로 쓰이는 화학물질 비스페놀A(BPA)가 자궁세포가 임신준비를 하는데 영향을 끼친다는 연구결과가 나왔다. 헬스데이 뉴스는 미국 샌프란시스코 캘리포니아 대학의 루신 아가야노바 박사가 BPA가 임신을 위한 자궁세포의 증식에 영향을 미쳐

배아의 자궁 착상률을 떨어뜨릴 수 있다고 밝혔다고 보도했다.

아가야노바 박사는 건강한 여성들로부터 채취한 자궁세포를 BPA에 노출시킨 결과 짧은 시간의 노출에도 자궁세포의 분열이 줄어든다는 것을 밝혀냈다.

연구결과에 따르면 BPA는 자궁세포가 임신 준비를 위한 변화를 방해할 수 있는 것으로 나타났다.

아가야노바 박사는 “배아의 자궁착상을 어렵게 만들 수 있음을 시사하는 것”이라고 설명했다.

한편 같은 대학의 줄리 램 박사는 또 다른 연구보고서를 통해 임신이 잘 안돼 시험관수정에 의한 임신을 시도하고 있는 여성 41명과 그 남편 31명의 혈중 BPA를 측정한 결과 여성의 93%와 남편 81%에서 BPA가 검출됐다고 밝혔다.

이 연구결과들은 샌프란시스코에서 열린 미국 생식의학학회(American Society for Reproductive Medicine) 연례회의에서 발표됐다.

**日, 식품원료 쌀 원산지 표시 강화**  
소비자 선택 폭 늘어나

일본 정부가 가공식품 등의 원료로 쓰이는 쌀의 원산지 및 원산지 표시를 대폭 강화하기로 했다.

이는 지난 9월 정부미 가운데 곰팡이나 기준치를 초과하는 잔류농약이 검출된 오염미(米)가 시중에 유통된 것으로 확인되면서 소비자들 사이에 우려가 확산되고 있는 데 따른 것이다.

농림수산성은 최근 전문가들로 구성된 '쌀유통 시스템 검토회'에 원료로 사용된 쌀의 원산지나 국가명을 편의점에서 파는 삼각김밥이나 음식점의 정식이나 덮밥 메뉴, 초밥 등에도 표시하도록 하는 방안을 전달했다고 마이니치(毎日)신문이 보도했다.

현재 일본 농림규격법에서는 백미나 현미, 떡 등에만 원산지·국 표시가 의무화되고 있다. 농림수산성은 가공식품 등에서 수입쌀을 사용하는 경우가 증가하고 있어 이런 조치를 취하기로 했다.

원산지·국 표시를 의무화하면 소비자들이 선택 폭이 넓어질 수 있기 때문이다.

표기 방식은 일본산의 경우 광역 지방자치단체인 현(縣)명 등 지역명이나 '국산미'로 하고 수입쌀의 경우 원산지 국가명을 명시토록 한다는 방침이다. 일본산과 수입산이 섞인 경우엔 양이 많은 순으로 모두 쓰도록 할 계획이다.

농림수산성은 이와 함께 쌀의 유통 과정을 추적할 수 있는 시스템 등의 종합적인 쌀 유통 개선책도 이달 중 마무리한 뒤 관련 법 개정안에 반영, 내년 정기국회에서 처리하는 것을 목표로 하고 있다.

### EU, 식품정보 라벨 확대 논란 소용량 식품 대표장 사용 가능성

식품에 대한 모든 정보가 담겨져 있는 정보라벨을 기존 라벨 크기보다 크게 만들고 표시되는 라벨의 내용도 확대하게 될 것이라고 영국 이브닝스탠더드가 보도했다.

이번 식품관련 라벨 확대방침은 새로운 유럽연합법에 따라 영국내 실제 적용되는 것이고 최근

목숨을 위협하거나 건강을 해칠 수 있는 중국식품 파동과 연관이 있는 것이라고 한다.

따라서 음료의 경우 작은 사이즈 캔을 사용하는 네슬레 크림은 기존 45mm의 라벨에서 새로운 라벨을 부착하게 되면 그 크기가 90mm까지 확대될 것이며, 코카콜라 라이트의 경우는 실제 로고의 크기를 줄여서 더욱 자세한 식품에 대한 정보를 라벨에 기록하기로 했다.

이러한 조치는 안전한 식문화를 만들고 식품에 포함된 영양분을 소비자가 명확하게 파악해 비만과 같은 질환에서 자신을 스스로 지킬 수 있도록 도움을 주기 위한 것이라 한다.

하지만 반대여론도 만만찮다. 식품전문가들은 "이번 유럽연합법 내 식품 정보라벨 관련 정책은 어떤 포장이든 동일한 크기의 식품 정보라벨을 부착하는 것을 원칙으로 하고 있어 앞으로 작은 사이즈의 식품 포장은 라벨의 크기를 지키기 위해 큰 포장을 사용해야 하는 일도 발생할 수 있다"고 지적했다. 이에 따라 향후 1개월 간의 준비과정을 통해 식품업체들은 연합해서 유럽연합의회 의원들을 상대로 새로운 법안의 통과 저지를 위한 활동을 전개할 예정이라고 한다.

### 日, 소용량 포장 인기 식품가격 상승 영향

작년 맥도날드의 메가 버거로 시작된 특대 사이즈 붐이 꾸준히 지속됐지만, 최근 경기가 어려워지면서 메가 붐은 줄어들고 소용량 식품이 인기를 끌고 있다. 작년부턴 계속된 식품 가격 인상 속에



서 몇몇 업체는 가격 인상 없이 중량 변경으로 대응하고 있었으나, 이와는 별도로 소비자의 선택에 의해 소량화가 진행되는 품목이 있다.

소용량 포장이기 때문에 낭비가 없다는 점과 소량 포장의 실용적 사용법도 알려지면서 소량 포장이 주목 받고 있다.

먼저 통상 용량의 불과 7분의 1인 에자키 그리코사의 '쇼이다베' 시리즈가 휴대 레토르트 카레로 인기를 끌고 있다. 30g의 카레 소스가 스틱 타입의 포장에 들어 있는 제품이다.

이 제품의 인기는 소량 포장에 따른 이 점이 소비자들에게 어필하고 있기 때문인데 우선, "갑자기 먹고 싶어진다"고 하는 카레의 특성상 레토르트 상품이 딱 맞는데다가, 밥 공기에 밥을 담고 그 위에 뿌리기에 적당한 분량이다. 또한, 적은 양이기 때문에 따뜻하게 데우지 않고도 밥에 얹어 바로 먹을 수 있어 도시락에도 좋고, 토스트에 뿌려 먹기에도 좋기 때문이다.

그리고 계란 후라이의 소스로 하거나 감자 셀러드에 혼합하는 등 조미료 대신에 편리하게 사용할 수 있는 것도 인기 이유다.

두 번째로 미즈칸의 '오무스비아마 세키향후미'는 밥에 혼합하는 것만으로 팔밥을 즐길 수 있는 제품으로 밥에 혼합하는 것만으로 2인분의

팔찰밥 맛이 나는 주먹밥을 간편하게 만들 수 있어 발매 1개월만에 1백50만개 판매되면서 히트 상품의 반열에 올랐다.

통상 팔찰밥은 팔을 끓인 물에 찹쌀을 하룻밤 재웠다가 밥을 지어야 하는 수고가 있어야 하는데 집에서 만들기가 번거롭다. 또한 만들기가 번거롭다보니 한 번에 많은 양을 만들어 나중에 먹지 못하고 버리는 경우도 많았다. 그러나 팔찰밥은 편의점 등에서 판매하는 주먹밥 중에서는 판매 순위 상위를 꾸준히 지키고 있을 정도로 인기가 있어, 미즈칸은 집에서 간편하게 만들 수 있는 상품 개발에 5년여를 투자했다. 한 봉으로 2인분의 팔찰밥을 만들 수 있어 낭비도 없고, 밥에 섞기만 하면 돼 인기리에 판매되고 있다.

모리타의 '쇼도가우레시아카다시미소'는 지난 9월에 발매된 것으로 40g 포장 한 봉으로 두 그릇의 된장국을 만들 수 있다.

상품명도 이에 따라 '안성맞춤이 기쁘다'는 뜻으로 이름 붙였는데 다 먹지 못하고 버리게 되는 경우가 많은 된장국을 1회 사용량으로 적당한 양으로 포장했다.

일본은 전통적으로 소량 포장을 선호했지만 핵가족화가 진행돼 1세대당의 사람 수가 줄어들고 있는데다, 잇따르는 식품 가격 상승으로 낭비를 없애려는 소비자들이 늘면서 소용량의 식품 수요가 더욱 늘고 있다.

게다가 유류가 상승으로부터 쇼핑도 가까운 곳으로 가려는 경향이 많아지고 무거운 물건은 되도록 피하려고 하고 있다. 일본 산케이 신문은 "작은 것은 좋은 것이다"가 식품에서 트렌드가 될 것 같다고 평가했다. [K]

에자키 그리코의 쇼이다베 시리즈

